37e Année. — Tome LXXIII. N° 1880 Paris, 10 Juillet 1930

REVUE DE VITICULTURE

LE CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN BEAUJOLAIS (1)

La collaboration féconde des réalisateurs s'affirma surtout à la « Société régionale de Viticulture de Lyon » qui fut le centre des informations, des recherches et de la propagande, groupant des adhérents décidés à l'action, sous la présidence de M. Droche et, à partir de 1880, d'Emmanuel Bender, avec Victor Pulliat comme secrétaire général. Son rôle d'animatrice fut de première importance, à une époque où n'existait pas encore la loi sur les syndicats, qui devait donner à l'agriculture, après 1884, des moyens étendus et une si grande force. La plus ancienne des fédérations agricoles, l'Union beaujolaise, avec Emile Duport, remonte à 1887 et la coopérative agricole à 1893.

La Société de Viticulture provoqua la création de champs d'expériences, de pépinières, notamment à Villié-Morgon, d'écoles de greffage dans plusieurs communes du Beaujolais, pour répandre la technique nouvelle. Elle organisa congrès et conférences en grand nombre, dirigea une mémorable visite dans le département de l'Hérault, qui, envahi plus tôt, avait réagi sans tarder et qui fut, notamment, le moniteur du Beaujolais (2). Un hommage reconnaissant est dû à l'Ecole nationale de Viticulture de Montpellier, à la savante pléiade de ses professeurs Foëx, Planchon, Lichtenstein, P. Viala et Ravaz dont les noms sont restés populaires chez nous.

Les premières conférences, organisées par la Société régionale de Viticulture de Lyon, eurent lieu à Villefranche (Rhône), les 28 et 29 septembre 1879.

Pour la première fois, les vignerons du Beaujolais étaient mis à même d'envisager la ruine qui les menaçait et mis au courant des barrages qu'ils pouvaient opposer à la marche envahissante du Phylloxéra.

La submersion y était reconnue comme donnant les meilleurs résultats, mais on ne pouvait pas songer à mettre sous l'eau pendant 60 jours consécutifs les vignes d'une région montagneuse.

Les insecticides ne peuvent qu'enrayer le mal et non le détruire. Le sulfure de carbone peut, dans certains terrains, appliqué avec soin bien à temps, conformément aux indications de la Compagnie P.-L.-M., prolonger la vie des vignes pendant 3, 4 ou 5 ans.

(1) Voir *Revue*, n° 1879, page 6.

(2) Une caravane de 120 viticulteurs, dirigée par Bender et Pulliat, parcourut l'Hérault en août 1883. Les plus incrédules revinrent convaincus de la résistance des vignes américaines.

Le docteur Crolas, professeur à la Faculté de médecine et de pharmacie de Lyon, recommandait de sulfurer dès l'apparition du fléau, de ne pas se contenter d'opérer sur les taches apparentes, mais de traiter la vigne entière. Le prix de revient ? 160 francs par hectare, soit 200 kilos de sulfure de carbone à 44 francs et 72 francs pour la main-d'œuvre et l'usure du matériel. Il y aurait eu lieu d'ajouter une fumure généreuse annuelle. Il faut dire que des « comités de vigilance » pour la destruction du Phylloxéra avaient, dès le début de 1878, été créés dans chaque canton beaujolais, avec fédération à Lyon. Des syndicats prenaient à leur charge les dépenses du traitement et recevaient une subvention de l'Etat. A partir de 1892, il n'y eut pour ainsi dire plus de vignes traitées au sulfure de carbone.

On a tenté bien des essais pour détruire le Phylloxéra. Les empiriques s'en donnèrent à cœur joie, tentés par la prime de 300.000 francs, offerte par le gouvernement, à qui trouverait le remède rêvé. On sala quelques vignes, elles en moururent. Mais que n'essaya-t-on pas ! Les deux seuls insecticides qui aient donné des résultats restaient le sulfure de carbone et le sulfo-carbonate. Encore dut-on renoncer à ce dernier qui exigeait une trop grande quantité d'eau.

Dès cette époque, Emmanuel Bender, V. Pulliat, Silvestre, Roche, Champin, la duchesse de Fitz-James préconisaient, à Villefranche, la reconstitution du vignoble au moyen des cépages américains, les seuls qui offrent un caractère de résistance certaine, avec leurs racines à structure ligneuse.

*
* *

Le succès des conférences de Villefranche-sur-Saône encouragea la Société de Viticulture de Lyon à aborder l'année suivante un champ plus vaste de vulgarisation.

Elle organisa le congrès tenu à Lyon du 12 au 14 septembre 1880, au théâtre de l'Opéra contenant 1.500 auditeurs. Ce Congrès a constitué en France les premières grandes assises de la reconstitution viticole. Il réunit tout ce que la viticulture comptait de praticiens et de chercheurs, venus de tous nos départements intéressés. On y voyait 80 délégués étrangers représentant la Suisse, l'Autriche-Hongrie, l'Italie, l'Espagne, le Missouri. Les discussions portèrent sur les moyens de conserver les vignes françaises en employant les insecticides ou les porte-greffes américains ; elles étudièrent la technique de la reconstitution, les questions d'adaptation au terrain et de résistance au fléau. Le congrès adopta des vœux pour que le gouvernement supprime les entraves qui s'opposaient à la circulation des boutures américaines et à la reconstitution des vignes françaises, — pour qu'il dégrève les terrains nouvellement plantés en vigne, — pour qu'il accorde des secours aux vignerons de la région lyonnaise pour arrêter l'émigration.

Ce congrès eut un retentissement considérable et, par dessus tout, il répandit les méthodes de salut et rendit confiance. M. Barral, secrétaire perpétuel de l'Académie d'agriculture, s'exprima ainsi dans la séance de clôture : « J'ai assisté à bien des Congrès. En 1844, j'étais du premier congrès central agri-

cole. Depuis, j'ai pris part aux travaux de beaucoup d'autres assemblées. Quelquefois, il y eut du tumulte et des orages. Je n'ai jamais vu un congrès dirigé et présidé avec un tact plus parfait et une habileté plus grande que celui présidé par M. Bender. »

La Société de Viticulture de Lyon avait eu la féconde inspiration de compléter les séances du congrès par la plus démonstrative des leçons de choses. Elle ouvrit une exposition sur le cours du Midi, en collaboration avec la Société d'Horticulture de Lyon, pour placer, pour la première fois, sous les yeux du grand public, les résultats obtenus par la viticulture dès cette époque.

Dans un jardin à la française, joliment disposé par les architectes paysagistes Luizet père et fils, étaient exposés des fruits, des machines à greffer en action, sans parler des outils et ustensiles employés par les vignerons. On y voyait tout ce qui avait été fait jusqu'alors pour la reconstitution du vignoble : les plants américains dont on parlait tant, des ceps traités au sulfure de carbone à la première et à la deuxième année, des vignes indigènes greffées et chargées de raisin. Il était loisible et très important de constater que ces raisins n'avaient pas subi d'altération de goût. On admirait l'exposition de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

En 1884, nouvelles conférences à Villefranche les 6, 7 et 8 avril. On y entendit des conseils qui n'ont rien perdu de leur actualité à notre époque. On connaissait les vignes greffées que de longues théories de visiteurs venaient dès 1880 voir, palper, dégustant les raisins non foxés, chez les précurseurs qui firent les premières plantations : Bender, Pulliat, Sornay, Verchère, Lagardette, Silvestre. On était déjà tellement confiant dans l'avenir qu'on prévoyait la surproduction et les périls que feraient courir par la suite aux viticulteurs les vins médiocres trop abondants, la recherche du bon marché.

On ne peut qu'être surpris de la rapidité des résultats déjà acquis. On se montre plus affirmatif qu'en 1880 pour dissuader les vignerons de planter des cépages français que l'on conserverait par le sulfure de carbone. On reconnaît la qualité des vignes américaines greffées dans tous les terrains où l'on fait du vin seulement passable. Prudemment et par souci du bon renom du vin beaujolais, on ne tolérait la présence de producteurs directs que chez ceux qui font des vins de qualité inférieure.

On citait à cette époque pour les vins rouges les Canada, Brandt, Cornucopia, Othello, Sénasqua, Cynthiana, et pour les vins blancs : Noah, Elvira, Delaware. Comme porte-greffe, on préconisait avec une sûreté que les expériences postérieures n'ont pas démentie depuis, les Vialla, Riparia, Solonis, Rupestris.

Aux adversaires des vignes américaines qui leur reprochaient de « s'emporter au bois et de n'avoir pas de fruits », on répondait que les anciennes vignes de Gamay étaient restées si rares que la sélection des greffons en avait souffert, leur fertilité aussi, mais il n'en fut ainsi que pendant les toutes premières années.

On exprimait encore la crainte que des Gamays greffés sur pied américain y perdraient leurs qualités ; on ajoutait que planter des cépages américains,

c'était créer un foyer phylloxérique et « ces planteurs se rendaient les complices inconscients du Phylloxéra ». C'est contre ces accusations, redoutables alors, et dont on a ri depuis, que s'élevait vigoureusement le congrès.

Pour en terminer avec les congrès, la Société de Viticulture de Lyon en organisa encore un à l'occasion d'une exposition internationale ouverte à Lyon en 1894, présidé également par Bender, M. Claude Silvestre étant secrétaire général (1). Que de chemin parcouru depuis la première manifestation grandiose de 1880 ! On touchait au but : le Beaujolais pouvait s'enorgueillir d'avoir achevé sa reconstitution.

Le congrès constate l'abandon, indiscutable désormais, du sulfure de carbone, qui a fait place aux vignes françaises greffées sur cépage américain. M. Battanchon annonce des crises pour un avenir prochain, avec l'abondance des vins, la fermeture des marchés étrangers. Seuls ceux qui produiront des vins de choix, bien faits et solides, feront de la viticulture rémunératrice.

M. Pierre Viala ranima bien des espérances en faisant part des premiers travaux d'ensemble qu'il avait poursuivis sur la résistance relative des divers porte-greffes à la Chlorose, dans les terrains calcaires. Il montrait que la reconstitution des vignobles par les porte-greffes résistant au Phylloxéra ne présente de difficultés que dans les terrains calcaires, mais ces difficultés sont près d'être surmontées, les berlandiéri et leurs hybrides permettront sûrement cette reconstitution.

*
* *

Dégageons les applications pratiques, nées de tous ces enseignements, en rappelant les principes dominants, qui ont dirigé, dès 1880, la grande tâche de la reconstitution du vignoble beaujolais.

Greffer sur plants américains résistants. A la différence de ce qu'on pouvait faire dans les départements méridionaux, se garder de planter les greffes sur place, dans un climat où la vigne est moins vigoureuse. Les remplaçants introduits par la suite dans la plantation n'arriveraient pas à boucher les trous dus à une reprise irrégulière. Il était préférable en Beaujolais de recourir à la greffe anglaise, pratiquée alors à la machine, mise en stratification dans le sable, après ligature au raphia, les mastics et enduits souvent préconisés étant parfaitement inutiles.

Lorsque les bourgeons apparaissaient, on plantait en pépinière et la soudure était enterrée de quelques centimètres, car il faut constamment la protéger contre la dessication. Les sujets étaient mis en lignes, espacés de cinquante centimètres dans le rang, complètement couverts par un buttage de sable.

La technique du greffage et de la replantation des plants greffés, soudés en pépinière et mis en place la seconde ou la troisième année, en usage aujourd'hui dans la plupart des régions françaises, est née en Beaujolais. Ce point

(1) Il convient de mentionner que la société de viticulture fut le centre d'où rayonnèrent, avec ses conférenciers les enseignements qui hâtèrent la reconstitution : Congrès de Montbrison, 1881, Beaune, Vienne, Mâcon, Tournus, Chalon.

d'histoire, souvent mentionné par M. Pierre Viala, était mis en lumière par Victor Pulliat qui disait, dans ses conférences de Tournus 1884, et Beaune 1885 : « M. Emmanuel Bender fut un des premiers à prôner et à réussir les greffes anglaises, car il avait soin de protéger la soudure contre la dessication, en les mettant de suite en stratification dans le sable et en les enterrant de quelques centimètres dans le sol. » Dès 1883, cette méthode donnait jusqu'à 80 pour 100 de greffes reprises.

Telle était la pratique du greffage du Gamay rouge à jus blanc, resté depuis des siècles le seul plant employé dans les bons crus du Beaujolais. On avait essayé des plants teinturiers vers 1890, mais on se rendit bientôt compte qu'ils n'avaient aucun intérêt pour des vins qui, ne se consommant pas tous dans l'année, ne conservaient pas leur couleur. La taille de la vigne en gobelet est également demeurée, avec quatre à cinq porteurs à deux yeux seulement. On taille encore à la serpe qui, à partir de 1885, sera remplacée progressivement par le sécateur. Les plantations se font en automne ou au printemps dans le terrain défoncé préalablement à quarante centimètres, on creuse un trou à la brèche, on ne craint pas sa peine, on opère comme s'il s'agissait d'un arbre et on place la greffe à 2 ou 3 centimètres au-dessous du sol. Le terreau, surtout dans les terrains argileux, est remplacé par le sable. Il n'y a plus qu'à sevrer les racines du greffon, deux fois la première année, une fois la seconde.

Les ceps sont plantés à la distance d'un mètre, alors que les anciennes vignes françaises l'étaient à 75 ou 80 centimètres.

Bender eut recours, en dépit des critiques réservées à toute innovation, à la culture à la charrue, pour remédier au manque de main-d'œuvre. Avec une vache, la bête de trait du pays, attelée d'un collier, au lieu du joug en usage, malheureusement, on faisait en un jour le travail de plusieurs manœuvres. Pour faciliter le passage de la charrue, quelques-uns dressèrent les vignes sur fil de fer ; on ne tarda pas à y renoncer, à cause de la dépense de 7 à 800 francs par hectare et parce que la charrue passait parfaitement dans les vignes pourvues d'échalas, d'un coût moitié moindre. Les échalas sont et ont été de tout temps en usage pour soutenir les jeunes vignes.

A cette époque aussi, on répandait pour la première fois des engrais chimiques ; on employait, par exemple, à Odenas, 700 kilos par hectare de superphosphate azoté Z Z d'une maison de Paris, coûtant, rendus à la vigne, 27 fr. les 100 kilos, et un mélange de 150 kilos de sulfate d'ammoniaque, de 50 kilos de nitrate de potasse et de 100 kilos de phosphate précipité, le coût moyen de ce mélange étant de 110 francs pour un hectare. Tous les trois ans, on employait 40.000 kilos de fumier. On utilisait la chaux dans les terres trop fortes.

Les bois américains les plus employés valent au début 100 à 400 francs le mille et tombent à 50 francs dès 1885. Le vin, encore peu abondant, atteint à ce moment 130 francs la pièce de 214 litres, dans les bons crus. L'hectare de vigne replanté revenait à 2.000 francs environ. Quelques années plus tard, la vente du vin devenait peu rémunératrice, à cause de l'introduction des vins

étrangers et de la fabrication des vins de raisins secs qu'il fallut bien interdire par la loi du 17 juillet 1889.

*
* *

A peine en avait-on fini d'un côté qu'apparaissaient d'autres fléaux. En 1883, c'est le Mildiou qui commence ses ravages à la fin du mois de juillet, quelques jours après un orage de grêle. Les premiers essais de traitement eurent lieu à Corcelles dès la seconde attaque de la maladie, en septembre 1886, dans une vigne appartenant à M. Pulliat. Autre invasion en juillet 1887. On appliquait les méthodes des maçons en crépissant les feuilles à l'aide d'un balai de genêt, avec un mélange de chaux et de sulfate de cuivre de 8 kilos pour cent litres d'eau. M. Victor Vermorel, l'industriel de Villefranche, propriétaire en Beaujolais, suivait ces expériences ; on le priait de chercher un pulvérisateur et on sait qu'il y réussit ; son succès s'étendit au monde entier.

Pulvérisateurs, première revue viticole périodique, technique de la bouture soudée en pépinière ont vu le jour en Beaujolais.

Depuis 1891, les invasions de Mildiou sont devenues à la fois régulières et beaucoup plus précoces. Trois ou quatre traitements cupriques et le double dans les années pluvieuses qui sont exceptionnelles dans cette région, sont faits avant ou au moment des périodes d'invasion.

1891 est aussi l'année où la Cochylis commença ses déprédations, suivie dix ans plus tard par l'Eudémis, beaucoup plus redoutable. Depuis quelques années, on se décide à les combattre par les insecticides, notamment la poudre de pyrèthre et les arsenicaux. Dans certaines années, force est bien encore de détruire la Pyrale par l'ébouillantage, ou l'Oïdium par le soufrage.

Ainsi la génération qui a vécu les trente années postérieures à 1875 aura vu le mal s'attaquer successivement à tous les organes de la malheureuse vigne, racines, feuilles, raisins. A chacun de ces fléaux, la science et la viticulture ont opposé les moyens de combat appropriés et en ont triomphé. Leur victoire fut si complète que les viticulteurs en sont venus ensuite à affronter les crises économiques, la surproduction, la fraude, la mévente. Les années 1900, 1901, 1907, 1924 furent calamiteuses. On plante trop et on recherche trop l'abondance du vin au préjudice de la qualité. Il est inconcevable qu'on en soit réduit à souhaiter une mauvaise récolte pour trouver de son produit un prix rémunérateur. Le vigneron s'estime heureux s'il a une bonne année sur trois.

*
* *

Tels sont les événements principaux qui ont marqué la reconstitution du vignoble beaujolais, qui a pu ainsi conserver son plant fin, le seul Gamay rouge à jus blanc. Comme nous le disions en débutant, l'invasion du Phylloxéra et aussi, plus tard, celle du Mildiou, puis de la Cochylis et de l'Eudémis ont eu pour résultat de faire pénétrer dans la vie des viticulteurs l'esprit scientifique. Ces fléaux, qu'il fallait vaincre sans retard, sous peine de mort économique, ont certainement eu ce bon côté. Ils ont précipité l'évolution et les progrès que nous avons constatés.

La chaux, les engrais chimiques sont de plus en plus utilisés et avec plus de discernement. Les sulfatages sont devenus courants. Les travaux faits à main d'homme sont moins fréquents. La plupart des façons culturales sont accomplies à la charrue, au scarificateur, tirés par une vache ou un cheval. Les deux porte-greffes les plus employés sont le Vialla, le Solonis, dans le Haut-Beaujolais et le Rupestris 3309, dans le Beaujolais calcaire, où la proportion de calcaire ne dépasse pas, d'ailleurs, 28 à 30 pour cent.

Les vieux pressoirs à levier, à chocs, à roue ont été vendus aux antiquaires et ont fait place au pressoir américain. La vinification est bien plus soignée, la pratique du pèse-moût, du glucomètre, est devenue courante, ainsi que le sulfitage de la vendange. Les coopératives de vinification commencent à s'édifier.

Par l'importance de tels changements, on peut se rendre compte que les efforts accomplis en faveur de la viticulture par la République, que l'entr'aide collective substituée à un individualisme jaloux n'ont pas été vains. La législation, l'administration ont largement contribué à ces résultats. L'enseignement agricole a subi d'heureuses transformations. Les professeurs départementaux d'agriculture, créés par une loi de 1879, ont décentralisé et répandu des méthodes scientifiques nouvelles. L'Ecole d'agriculture d'Ecully a donné de bons résultats. Une Ecole d'agriculture d'hiver, ouverte à Villefranche, il y a 25 ans, rend les plus grands services à nos cultivateurs qu'elle ne contribue pas à déraciner, et c'est quelque chose. Les syndicats, les coopératives se sont multipliés. En 1889, M. Victor Vermorel ouvrait à Villefranche une importante station viticole qu'il dotait d'une riche bibliothèque et de laboratoires bien outillés. Le crédit agricole, le crédit mutuel, les fonds mis par l'Etat à la disposition des agriculteurs, ont fourni les capitaux, productifs de richesse nouvelle, et cela vaut mieux que les subventions. Les accidentés du travail sont maintenant assurés.

Le génie rural, devenu le tuteur bienfaisant de nos campagnes, facilite la vie et accroît les profits. Les agriculteurs n'hésitent pas à recourir aux lumières de ces techniciens pour l'utilisation des eaux, l'assainissement et le drainage, les constructions rurales, les caves coopératives, l'électrification non pas seulement des bourgs, mais des bâtiments isolés. Les chemins de fer à voie étroite, les autobus et la traction par moteur à essence, les routes mieux entretenues, le téléphone, le cinéma, la lumière et la force électriques, surprendraient fort ceux qui sont partis il y a seulement trente ans.

On vit mieux à la campagne ; on s'habille avec plus de soin, les femmes avec plus d'élégance, le bien-être s'est répandu. Voilà pourquoi il est tonifiant de se retourner un moment sur le chemin de l'existence, pour mesurer les étapes franchies, se féliciter des obstacles surmontés, pour demander à l'expérience du passé et à l'énergie des précurseurs, des raisons nouvelles d'entreprendre et d'espérer.

Emile Bender,

Président du conseil général du Rhône,
Président de la Fédération des Syndicats de défense du Beaujolais.

LE PROJET DE LOI SUR LA VITICULTURE ET LE COMMERCE DES VINS

La loi du 1er janvier 1930 avait cherché à remédier à la crise de surproduction dont souffre actuellement la viticulture, en essayant de faire disparaître du marché les vins anormaux. Elle fixait, à cet effet, pour les coupages, une limite tant du degré alcoolique que de la somme alcool-acide, au-dessous de laquelle les vins devaient être envoyés à la distillerie et à la vinaigrerie.

Mais, par la suite, le Parlement, à l'instigation des représentants du Centre et de l'Est, avait été amené à modifier l'article premier de la précédente loi et à abaisser de 9 à 8 le degré alcoolique minimum fixé pour les coupages et de 12,5 à 12 la somme alcool-acide qu'ils devaient réaliser pour être viables.

Désormais, les vins à faible teneur alcoolique et à principes acides, vins considérés comme anormaux, ont pu de nouveau entrer dans les coupages en quantités importantes. Le problème de leur élimination du marché se pose à nouveau et le gouvernement, dans le projet que nous nous proposons d'analyser, a cherché une manière nouvelle de le résoudre.

Le rédacteur du nouveau texte considère que tout vin provenant d'une récolte supérieure à 80 hect. est, sinon nécessairement mauvais, du moins sujet à caution et provient d'une culture anormale dans laquelle la qualité a été plus ou moins sacrifiée à la quantité.

Le projet du gouvernement porte donc exclusivement sur les vignes qui produisent plus de 80 hectolitres à l'hectare.

D'après l'article premier, ces plantations seront frappées d'une taxe annuelle qui s'élèvera *progressivement* de 5 fr. par hectolitre de vin récolté au-delà de 80 hect., jusqu'au taux de 80 fr. s'appliquant aux récoltes de plus de 250 hect. à l'hectare. Le produit de ladite taxe devra être affecté entièrement à des œuvres de propagande en faveur de la consommation et de l'exportation de nos vins.

Or il y a deux manières de provoquer une crise de surproduction. La première, visée précédemment, consiste à intensifier le rendement à l'hectare.

La deuxième, atteignant au même but, tend à accroître l'étendue des plantations de vignes.

L'article 2 du projet gouvernemental, complétant l'article premier, cherche à remédier à la crise de surproduction en imposant d'une taxe *fixe* annuelle, élevée, et fixée à 5.000 francs par hectare, les vignes plantées après la promulgation de la nouvelle loi.

Certaines exceptions toutefois sont prévues pour l'application de l'article 2.

C'est ainsi qu'il ne sera perçu aucune taxe sur une plantation nouvelle de moins de 1 hectare, à la condition, toutefois, que la même opération ne soit pas effectuée par un même propriétaire dans une même période de cinq ans. De plus, on ne traitera pas comme un vignoble nouveau, toute plantation fai-

te par un agriculteur et destinée à produire du vin seulement pour la consommation familiale.

En outre, il demeurera loisible à un viticuteur ayant arraché une vigne de procéder, ailleurs, au réencépagement d'une surface égale, pourvu que le travail soit effectué avec des cépages de rendement égal ou moindre ; ce droit restera acquis au propriétaire pendant 10 ans.

Enfin, la reconstitution des vignobles de la Champagne et des régions dévastées par la guerre et encore incomplètement reconstitués, pourra se faire librement pendant 10 ans, à partir de la promulgation de la présente loi, sans condition.

Mais les dispositions des articles premier et 2 supposent accomplie, comme on a pu s'en rendre compte, pour atteindre leur plein effet, la formalité de la déclaration de récolte. C'est ainsi que la taxe, prévue à l'article premier, s'appliquera, en se basant sur cette déclaration, à partir du 1er avril 1930, et que celle que prévoit l'article 2 sera exigible, dans le mois de la déclaration pour l'année de la plantation et avant le 31 mars pour les années suivantes.

L'article 3 organise, en conséquence, un service de la répression des fraudes commises par défaut de déclaration ou par déclaration inexacte, la peine prévue devant être l'amende égale au quintuple des droits fraudés ou compromis.

L'article 4 abroge, comme il convenait, les dispositions prises autrefois dans un esprit opposé aux préoccupations présentes et tendant à favoriser la plantation des vignes nouvelles tant en France qu'en Algérie.

Mais taxer à l'hectare les vignes à haut rendement et imposer aussi toute plantation nouvelle, c'est sans doute rendre plus difficile la production de vins suspects, c'est par suite dans une certaine mesure vouloir les écarter du marché, mais ce n'est pas encore en interdire la fabrication. Sans aller cependant jusqu'à cette mesure extrême, le gouvernement propose, pour compléter les dispositions précédentes, d'exiger du vin produit dans des vignobles à hauts rendements un minimum de qualités substantielles.

Désormais, tout vin provenant de récoltes d'un rendement supérieur à 80 hect. à l'hectare, sera exclu de la consommation lorsqu'il ne présentera pas la composition suivante :

1° Une quantité d'alcool total, en poids par gramme de matières extractives autres que le sucre, supérieure à 2 grammes pour les vins rouges et à 2 grammes et demi pour les vins blancs ;

2° Une somme alcool-acidité fixe égale ou supérieure à 11,5 ;

3° Une acidité fixe, par degré d'alcool, supérieure aux nombres ci-après :

1,10 pour les vins d'un degré alcoolique de 5,5 ; 0,90 p. 6 ; 0,77 p. 6,5 ; 0,65 p. 7 ; 0,55 p. 7,5 ; 0,47 p. 8 ; 0,42 p. 8,5 ; 0,37 p. 9 ; 0,33 p. 9.5 ; 0,30 p. 10 et plus.

Tout vin ne présentant pas les qualités substantielles énumérées précédemment devra donc aller à la vinaigrerie ou à la distillerie. Seuls en effet, les vignobles à grand rendement produisent des vins insuffisants. Au contraire, tous les vins, même les plus légers et les plus faibles, du moment qu'ils pro-

viennent de vignobles encépagés et cultivés suivant les usages loyaux et constants, possèdent une composition satisfaisante.

Les mesures prévues dans les articles précédents suffiront-elles à assainir le marché en le débarrassant des vins anormaux qui l'encombrent ? Il y a tout lieu de l'espérer et cependant le projet de loi en question prévoit en son article 6 une disposition qui attribue au gouvernement le droit de « bloquer » une partie de la récolte dans les chais des producteurs ayant produit plus de 500 hectolitre avec un rendement de plus de 80 hectolitres à l'hectare. Ce décret sera pris, après avis de la Commission interministérielle de la Viticulture, avant le 15 août, date à laquelle pourra être connue la valeur de la récolte tant en France qu'en Algérie.

Enfin, en présence des mesures nouvelles ainsi projetées, il est apparu nécessaire au gouvernement de renforcer le service de la répression des fraudes du ministère de l'Agriculture, en ce qui concerne le commerce des vins et d'étendre son rayon d'action à l'Algérie dont le service relève, actuellement, uniquement du gouverneur général.

De même, il a paru opportun d'instituer un contrôle sévère à l'entrée des importations de vins, sur lesquelles les agents des douanes exerçaient jusqu'ici un contrôle purement fiscal ; à cet effet, des échantillons seront prélevés sur la marchandise suspecte et le détenteur en conservera, sous sa responsabilité, la libre disposition. Ainsi ne sera pas entravé le libre fonctionnement du contrôle douanier.

Enfin, les chais des viticulteurs devront désormais être soumis à la surveillance du service de la répression des fraudes sans qu'il soit besoin pour cela, d'obtenir l'autorisation du juge de paix, conformément aux dispositions actuelles de l'article 5 de la loi du 28 juillet 1912.

Tout le problème viticole actuel se ramène donc à la question des vins anormaux dont il s'agit de débarrasser le marché. La loi du 1er janvier 1930 cherchait essentiellement, par une définition du vin de coupage en degré alcoolique et en acidité, à marquer la limite en deçà de laquelle un vin pouvait être qualifié d'anormal et envoyé à la distillerie ou à la vinaigrerie. Les mesures ultérieures prises par le Parlement en reculant la limite ainsi tracée, détruisirent en partie le bon effet de la loi. Les dispositions ultérieures prises ensuite pour les achats d'alcool par l'Etat tendirent au même but et essayèrent d'encourager les viticulteurs à employer les vins à faible degré à d'autres usages que ceux de la consommation.

Le projet nouveau revient au principe de la loi du 1er janvier 1930 et fixe à nouveau un degré minimum de qualités substantielles que doit posséder un vin pour ne pas être considéré comme anormal. Mais elle complète ces dispositions, d'une part en instituant le procédé de la taxation à l'hectare et à la plantation, d'autre part en prévoyant pour le cas extrême un remède radical : le blocage dans les chais des récoltes trop abondantes.

L'efficacité des mesures ainsi prévues dépend de la rigueur avec laquelle elles seront appliquées. Le service de la répression des fraudes, même renforcé comme le prévoit la loi, suffira-t-il pour assurer l'application de la loi dans toute sa délicate complexité ?

D'autre part, les intérêts différents des diverses régions viticoles ne vont-ils pas encore se dresser les uns en face des autres pour créer des dissensions au sein du Parlement et retarder le vote de mesures salutaires ?

Mais la crise actuelle réclame une solution immédiate. Nous osons espérer que la loi projetée sera votée rapidement et appliquée dans toute sa rigueur.

CHARLOTTE DROUARD,

rédactrice,

secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole dans la région de Toulouse et ses environs (E. Pée-Laby). — Situation du vignoble du Tarn (J. Tibbal). — Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales (E. G.). — La concentration des moûts (J. Vincens). — La question des vins « pétillants » en Suède (H. J.). — Importation des vins grecs (H. J.). — Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les grandes chaleurs sont franchement arrivées dans notre région où le thermomètre marque souvent dans la journée 32 et 35°. Aussi tout mûrit rapidement. Les céréales sont moissonnées dans la partie basse du Languedoc.

Les jeunes greffes qui se développent lentement poussent rapidement. Les drageons ou repousses des porte-greffes américains sortent vigoureux. Il faut enlever ces derniers souvent et délicatement pour ne pas ébranler le greffon dont la soudure n'est pas encore bien solide.

Nous remarquons que la ligature des greffés sur place s'est vite pourrie cette année de pluies fréquentes. Ce qui prouve qu'il faut soigner les ligatures. Le greffon est disposé plus que d'habitude à émettre des racines. Il faut avoir soin de les enlever pour que le greffon ne s'affranchisse pas du porte-greffe.

Nous avons moins de brouillards, moins de rosées du matin et un peu moins d'orages dans notre région. La température est un peu plus sèche, ce qui est favorable à la vigne. Surtout à celles qui ont été épargnées des attaques du Mildiou. Le mal est grand partout même sur les coteaux ; mais si le temps sec persiste, on pourra sauver ce qui reste. Jusqu'à maintenant, le vignoble avait bel aspect de loin, parce que le cryptogame se développait sous la feuille au détriment de celle-ci qui se dessèche maintenant par le vent du Nord et donne à la vigne un aspect lamentable.

Les raisins qui n'ont pas été atteints se développent rapidement et les grains atteignent maintenant presque la grosseur qu'ils ont à la véraison, en temps ordinaire.

Un certain nombre de viticulteurs de notre région, au moment de la progression sans arrêt du Mildiou à la fin juin, même après les sulfatages et les poudrages répétés, commençaient à se décourager et abandonnaient leurs vignes dont la récolte était perdue en totalité.

Nous avons conseillé de continuer la lutte pour sauver au moins les feuilles nécessaires à assurer la maturité des sarments qui doivent porter à l'ais-

selle des feuilles, les yeux destinés à fournir les pousses du printemps prochain.

Avec le temps sec et chaud, l'Oïdium a fait son apparition dans les vignes qu'on avait négligé de soufrer pour se consacrer exclusivement aux sulfatages.

Les viticulteurs qui ont mélangé dans quelques préparations cupriques du soufre colloïdal, ne sont pas infestés par l'Oïdium.

De même ceux qui ont mélangé du soufre aux poudres cupriques employées. Un soufrage pur s'impose dans les vignes où l'Oïdium est constaté.

En résumé, le mal causé par le Mildiou est grand dans toute notre région, l'invasion semblait enrayée, mais le beau temps fixe n'a pas persisté, le vent du Midi, des rosées le matin et même des ondées ont recommencé le 4 juillet ; le 5 au matin, à 6 heures, il pleuvait, les gens passaient avec des parapluies. A 8 heures, le soleil brillait. A 10 heures, temps couvert. Après-midi, soleil brûlant. La veille au soir, pas un nuage, lune brillante.

Le Mildiou continue son évolution. A Perpignan, les vignes de coteaux ont les raisins emportés.

Marchés vinicoles et propagande du vin. — Nos derniers marchés vinicoles ont été très animés, à cause de la reprise des cours des vins. On délaisse un peu les manifestations tumultueuses causées par la mévente, ce qui n'empêche pas les viticulteurs de se rendre très nombreux aux marchés.

Il y a eu un bon coup de fouet provoqué par les calamités qui s'abattaient sur les vignes : orages, grêle, Mildiou. Les cours sont arrivés jusqu'à 12 fr. le degré pour les très beaux vins ; mais beaucoup de propriétaires détenteurs de vins ayant encore résisté à ces prix qui ne se sont pas généralisés, le calme semble revenu.

Les maisons de commerce des pays de consommation résistent aux prix demandés parce qu'on a baissé les prix de détail et il sera difficile de les faire relever. Nous avons critiqué, au début, le zèle de certains qui voulaient que les débitants de Paris et des centres de consommation donnent le vin presque pour rien. Ils ont lutté contre la bouteille de Saint-Galmier. Tout cela était du bluff et ne pouvait que nuire à notre Midi. Ce que nous avions prédit arrive.

On a fait des lois de circonstance qui sont nuisibles à notre région. Et si le vin a augmenté, ce ne sont pas nos parlementaires qui en sont cause.

Les intempéries et les maladies cryptogamiques qui ont attaqué tout notre vignoble sont seules cause du relèvement des cours ; mais que nos viticulteurs détenteurs de vins ne se grisent pas trop.

Par certaines maladresses, on a mal disposé une partie de la France contre le Midi. Il ne faut pas aggraver la chose. Si on offre actuellement un prix raisonnable du vin, il faut vendre.

Nous avons entendu dire que des ventes sur souches avaient été proposées même à de bons prix. Comme nous n'avons pas assisté à ces propositions, nous n'indiquons pas les prix offerts. Nous prendrons nos renseignements précis à ce sujet.

Les exagérations et les « bourrages de crâne » par certains journaux politiques locaux, dont chacun prétend défendre les viticulteurs plus que son voisin, nuisent souvent au Midi et au vin.

Les grandes manifestations de viticulteurs de notre région semblent avoir cessé. Les dirigeants de nos comités de défense du vin polémiquent par la presse, avec les viticulteurs algériens.

Il faudrait une entente entre les viticulteurs de la métropole et ceux d'Algérie, bien entendu lorsque leurs charges seront les mêmes.

On s'adresse trop à l'Etat qui fait des lois souvent nuisibles à la propriété individuelle et sans profit pour la collectivité de notre région.

Que les comités de défense du vin et la C. G. V. se mettent d'accord dans le calme sur ce que devraient faire les viticulteurs de notre région et de l'Algérie pour éviter la prolongation de la crise viticole, puis exactement sur ce qu'on doit demander à l'Etat pour la propagation et la défense du vin naturel. — E. F.

Situation viticole dans la région de Toulouse et ses environs. — En cette fin de juin, l'état du vignoble des environs de Toulouse peut se résumer de la façon suivante :

I. *Viniferas.*

Végétation luxuriante sur toutes les variétés.

Fructification très abondante, aussi belle qu'en 1929.

Santé. — Des taches de Mildiou sont apparues vers les 7 et 8 juin. Elles se sont développées assez sérieusement grâce aux journées brouillardeuses et aux petites pluies fines et orageuses qui ont été assez abondantes.

Cette première invasion a été arrêtée par suite du relèvement de la température, mais pas pour longtemps.

Des nuages orageux sont apparus quotidiennement avec un temps humide et pluies fréquentes ; la deuxième invasion s'est montrée alors, sans que les grappes paraissent atteintes.

La floraison s'est faite graduellement pendant ces temps orageux et brouillardeux sans en paraître bien gênée. Très peu de coulure au 20 juin. Vers le 25 et le 26, la floraison pouvait être considérée comme terminée. Pas trop de coulure ni trop de filage.

Le 26, le vent d'autan qui soufflait depuis quelques jours est devenu subitement humide et a déclenché un orage plus violent que les précédents avec pluies et grêlons, à la suite desquelles la troisième invasion s'est trouvée formée sans grandes atteintes sur les grappes.

A l'heure actuelle, le 29 juin, la récolte n'a pas encore trop souffert. Les pertes par coulure ou filage sont minimes ; mais je crains qu'elles n'augmentent avec ce temps humide et constamment orageux.

Malheureusement, cette situation peu alarmante pour la région toulousaine l'a été pour les vignobles des départements voisins. Dans le Tarn et le Tarn-et-Garonne, le Mildiou a envahi les grappes de beaucoup de variétés. Des grappes entières se sont desséchées et d'autres partiellement. On évalue la perte à ce jour à un tiers de la récolte.

D'une manière générale, l'Oïdium n'a fait qu'une timide apparition. Il peut devenir très dangereux d'un moment à l'autre dans les parcelles non soufrées ou mal soufrées.

II. *Hybrides producteurs.*

Végétation et fertilité encore plus belles.

Santé. Dans les variétés récentes, reconnues supérieures comme qualité de vin et de production, peu ou pas de maladies. Je parle, bien entendu, des numéros laissés sans traitement au cuivre et au soufre. Grosse récolte en perspective.

Dans une deuxième note, il sera possible de mieux préciser la situation viticole du vignoble tant pour les viniferas que pour les hybrides.

Il est à craindre que si les conditions atmosphériques ne s'améliorent pas rapidement, une invasion de *Rots* de toutes natures accompagnées d'*Oïdium* ne s'abatte sur tout le vignoble, et que les traitements préventifs ne soient impuissants à enrayer le mal. D'ici un mois, c'est-à-dire fin juillet, nous serons bien fixés. — E. Pée Laby.

Situation du vignoble du Tarn. — Après un hiver extrêmement pluvieux, le débourrement s'est effectué avec beaucoup de lenteur, par des journées brumeuses, lourdes, orageuses. Nous n'avons pas eu des gelées de printemps.

La sortie des raisins est assez abondante, mais à partir des premiers jours de juin, les attaques de Mildiou se sont succédé par une température élevée humide et des journées accablantes, orageuses, favorables aux invasions et à l'évolution du cryptogame. Le mal est assez sérieux, sans être général. Ceux qui ont sulfaté préventivement et souvent ont sauvé leur récolte, tandis que ceux qui ont traité trop tard ou qui ont négligé les sulfatages subiront une perte sérieuse, qui pourra être importante.

La Coulure sévit en ce moment, favorisée par une végétation trop rapide de

la vigne, activée et favorisée par l'humidité du sous-sol gorgé par les masses d'eau que les orages déversent tous les deux ou trois jours.

Les sulfatages ne cessent guère, mais les dépenses nécessitées par ces travaux de défense indispensables ne dépasseront-elles pas la valeur de la récolte escomptée ?

La réponse n'est pas douteuse.

La culture des viniferas devient de plus en plus difficile et onéreuse, pour les sauver *entièrement*, il faudrait exécuter un traitement tous les 8 à 10 jours. Jolie perspective. Malgré la campagne qui se poursuit contre la culture des hybrides producteurs directs, j'estime et je suis obligé de reconnaître que tout viticulteur avisé devra réserver une partie de son vignoble pour y cultiver quelques bons numéros d'hybrides, choisis parmi ceux ayant déjà fait leurs preuves, susceptibles de donner *sans traitements* des vins *égaux*, sinon *supérieurs*, à ceux obtenus avec les viniferas ordinaires.

Je ne parlerai pas des Noahs, Othellos, Clintons et autres, qui produisent des vins foxés, désagréables, qui ont faussé le goût du consommateur et que l'on doit supprimer.

Je ne veux citer pour le moment que quelques numéros en tête desquels je classe 7053-7848 Seibel, qui *tous deux* ont une résistance complète, totale, donnant des vins de 9 à 11°, très corsés et de bon goût (1). L'avenir nous réserve d'autres surprises agréables, car dans les séries de 8 à 12.000 Seibel, il y a des plants qui seront probablement encore supérieurs.

Un projet de loi déposé depuis quelques jours seulement nous menace de la suppression de la plantation d'Hybrides P. D. Je crois que l'on fait fausse route, j'estime qu'il est injuste de créer un monopole en faveur d'une catégorie de viticulteurs, au détriment des autres. Du reste, ces mesures seront inefficaces. On devrait, à mon humble avis, procéder à l'arrachage des vignes plantées dans les plaines extra-fertiles poussées à fruit à l'extrême par la culture intensive, l'irrigation et les cépages gros producteurs.

Les cours des vins montent et la demande devient active. — J. Tibbal.

Situation du vignoble des Pyrénées-Orientales. — L'état du vignoble, malgré les conditions atmosphériques, n'inspire pas, pour l'instant, de sérieuses inquiétudes.

Dans l'ensemble, une végétation luxuriante, remarquable surtout dans les vignes où les effets de la sécheresse persistante de ces dernières années semblait avoir anéanti toute nouvelle vitalité.

La floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions. Mais on constate à peu près partout un peu de Coulure.

Il était beaucoup de vignes dont les feuilles présentaient de nombreuses taches de Mildiou : à la face inférieure apparaissaient d'abondantes efflorescences blanchâtres. Mais les sulfatages ayant été multipliés, et judicieusement complétés par des poudrages, en vue de la préservation des grappes, dont très peu sont atteintes, le mal a pu être enrayé et la récolte ainsi efficacement protégée.

Samedi dernier, dans la vallée du Tech et sur le littoral, un violent orage avec chute de grêle a causé des dommages importants aux vignes, principalement sur les territoires de Sorède et de Banyuls-sur-Mer.

Dans l'après-midi du 1er juillet, un orage de grêle venant de Força Real s'est abattu sur une partie du territoire de Thuir, à « Railla » et « Als Molls » ; les grêlons, de la grosseur d'une noisette, ont occasionné d'importants dégâts. Millas, Camélas et Castelnou ont aussi été gravement atteints.

La fréquence des orages, qui prolonge la période pluvieuse, favorisant l'éclosion des maladies cryptogamiques, ce n'est pas sans de sérieuses craintes qu'on envisage l'avenir. — E. G.

(1) Voir le rapport très documenté du Concours des Vins d'Hybrides. P. D. mars 1930. Toulouse. Rapporteur M. Pierre Subra.

La concentration des moûts. — La *Revue* a publié, le 19 juin un article sur la concentration des moûts où je relève, à la fin du troisième paragraphe, cette affirmation : « Les essais de concentration qui ont été tentés n'ont pas réussi et n'ont fourni que des produits de qualité inférieure. » Cette affirmation est inexacte. Voilà cinq ans qu'on a fabriqué, en plusieurs endroits, des moûts concentrés qui ont été jugés très bons par des centaines de personnes.

Que le lecteur veuille bien se reporter au N° 1524 de la *Revue*, année 1923, pages 172-189 ; il pourra se rendre compte que tout ce qui a été écrit depuis la publication de mon travail sur les températures d'évaporation, les pertes de parfum du raisin et les degrés de concentration, est fait de redites.

Il pourra se convaincre aussi que les viticulteurs ont tout à craindre de la LIBRE concentration des moûts. Cette opération présente des avantages, mais les emplois qu'on nous propose des moûts concentrés auraient des conséquences désastreuses pour la viticulture nationale. — J. VINCENS, *directeur de la Station œnologique de Toulouse.*

La question des « vins pétillants » en Suède. — On mande de Stockholm qu'une circulaire a été adressée par le *Monopole Suédois* aux sociétés locales de vente au détail, pour les informer que seuls les vins de Vouvray seraient considérés comme des « vins pétillants » et que les vins d'autre origine ne figureraient plus au catalogue du Monopole. Les vins français autres que le Vouvray ne pourraient être considérés comme des pétillants naturels que si le ministre français de l'Agriculture certifiait qu'ils ont droit à cette dénomination. Or cette attestation n'aurait accompagné jusqu'ici que les vins de Vouvray.

Il n'est pas douteux que ladite circulaire peut causer un grave préjudice à tous les autres vins blancs naturels d'Anjou qui, comme ceux de Touraine mis en bouteilles au mois de mars qui suit la récolte, fermentent au moment de la poussée de la sève dans le vignoble, fermentation qui se traduit par un peu de mousse. Or ces vins ont toujours été compris dans les accords commerciaux à la rubrique des *vins en bouteilles*, alors que les *vins mousseux* constituent un chapitre à part.

Le « Monopole Suédois » cherche donc à rayer du catalogue tous les vins ayant les mêmes caractéristiques que le Vouvray. Il conviendrait donc de faire accompagner ceux-là de la même attestation accordée à celui-ci. Dès lors, nos exportateurs pourraient demander au gouvernement suédois de les faire figurer au catalogue du Monopole parmi les « vins pétillants ». — H. J.

Importation des vins grecs. — On assure, dans les milieux grecs intéressés, que d'après des renseignements qui seraient venus de France, il serait présenté, au cours de la discussion du projet de loi actuellement en instance devant le Sénat, un amendement autorisant l'emploi du vin grec pour le coupage lorsque la récolte en France baisserait au-dessous d'un certain chiffre.

Le gouvernement grec attendrait donc, avant de prendre une décision au sujet de l'importation en France des vins grecs, qu'il ait pu voir si cette éventualité se réaliserait. Dans la négative, il serait toujours décidé à dénoncer le modus vivendi et la Convention franco-grecque. Des négociations se poursuivraient officieusement pour éviter ce dénouement. — H. J.

Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er janvier 1930 sur les vins (1)

Le Président de la République française,

Sur le rapport du président du Conseil, ministre de l'Intérieur, des ministres de la Justice, des Finances, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie,

(1) Nous donnons le texte de ce règlement déjà ancien, qui pourrait manquer à la documentation de nos lecteurs, et qui n'a pu passer, faute de place, dans nos précédents numéros. — (N.D.L.R.)

Vu la loi du 1er janvier 1930 sur les vins, et notamment l'article 7 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi », et l'article 9, déclarant la loi applicable à l'Algérie ;

Vu la loi du 6 mai 1919, relative à la protection des appellations d'origine, modifiée par la loi du 22 juillet 1927 ;

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications de denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois du 5 août 1908, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921 (art. 128) et du 21 juillet 1929 ;

Vu le décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décrète :

TITRE PREMIER

Dispositions générales

Article premier. — Pour l'application de l'article premier de la loi du 1er janvier 1930 aux vins de coupage définis au paragraphe 2 dudit article, le degré d'alcool réel et l'acidité fixe des vins sont définis et déterminés ainsi qu'il suit :

Le degré d'alcool réel est le degré alcoométrique centésimal, c'est-à-dire le volume d'alcool absolu existant dans 100 volumes du vin considéré et dosé par distillation. L'acidité fixe est l'acidité due aux principes acides fixes du vin évaluée en grammes, par litre, d'acide sulfurique monohydraté.

La détermination de l'alcool réel et de l'acidité fixe doit être faite en se conformant à la méthode officielle d'analyse des vins, telle qu'elle est fixée par arrêté des ministres de l'Agriculture et du Commerce.

La somme « alcool plus acidité fixe » s'obtient en ajoutant au nombre indiquant le degré alcoométrique centésimal, le nombre représentant l'acidité fixe du vin.

Aucun *vin de coupage* donnant à l'analyse :

Soit un degré alcoométrique inférieur à 9° ;

Soit une somme « alcool plus acidité fixe » inférieure à 12,5, ne peut être importé, vendu, mis en vente, détenu ou transporté en vue de la vente, que s'il est destiné à la distillerie ou à la vinaigrerie.

Art. 2. — N'est pas considéré comme coupage, au sens de la loi du 1er janvier 1930, le mélange entre eux de vins ayant droit à une même appellation d'origine ou confondus dans un même récipient en vue de leur transport de la cave du récoltant au chai du négociant.

De même, n'est pas considéré comme un coupage le mélange de vins originaires d'un canton et des communes limitrophes de ce canton dans une même région, lorsqu'il est d'un usage local, loyal et constant de mélanger ces vins en vue de la vente.

Art. 3. — L'indication du lieu de production prescrite par l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930, pour les vins autres que les vins de coupage, n'ayant pas droit à des appellations d'origine, sera libellée de la façon suivante : « vin de pays provenant de... ». Le lieu de production sera désigné par le nom du canton, sauf dans le cas où ce nom constituerait une appellation d'origine. Dans ce premier cas, le nom de la commune sera employé, à moins qu'il ne constitue lui-même une appellation d'origine. Dans cette dernière hypothèse et sous la même réserve, on utilisera un nom de localité figurant au cadastre, suivi du nom du département.

Le lieu de production, comme il est dit au paragraphe précédent, sera inscrit sur les bouteilles au moyen d'une étiquette spéciale, de forme rectangu-

laire, de la dimension de 6 centimètres de long sur 3 centimètres de large, qui ne pourra recevoir aucune autre inscription. Les mots constituant cette inscription seront composés en caractères identiques et en noir sur fond blanc.

Toutefois, l'indication du lieu de production n'est pas obligatoire pour les bouteilles et récipients dans lesquels les vins de consommation courante sont emportés séance tenante par l'acheteur ou servis par le vendeur pour être consommés sur place.

Art. 4. — En vertu de l'application de l'article 2, paragraphe 3, de la loi du 1er janvier 1930, un décret en Conseil d'Etat, pris sur le rapport du ministre de l'Agriculture, fixera :

1° Les conditions dans lesquelles sera établi, après enquête, le casier vinicole de chaque région, destiné à déterminer les caractéristiques et la composition normale des vins produits dans cette région ;

2° Le délai maximum dans lequel pourra, sur le rapport du ministre de l'Agriculture, être rendu, compte tenu des indications du casier vinicole, le décret prévu audit article 3.

Il est interdit de faire entrer dans des coupages les vins qui auront été déclarés impropres à la vente hors du département de production, par application de l'article 2, paragraphe 3, de la loi du 1er janvier 1930 et du paragraphe précédent du présent article.

Art. 5. — Dans le délai de huit jours, à dater de la publication du présent décret, les marchands en gros devront faire à la recette buraliste des contributions indirectes une déclaration des stocks de vins de coupage existant en leur possession et non conformes aux dispositions de la loi du 1er janvier 1930.

Ces stocks pourront être livrés en l'état à la vente jusqu'à épuisement.

Un délai expirant le 1er octobre 1930 est accordé aux commerçants en gros et aux commerçants de détail pour se conformer aux prescriptions du titre premier du présent décret, en ce qui concerne les vins mis en bouteilles avant la publication dudit décret. Le même délai leur est accordé pour l'écoulement de leurs stocks d'étiquettes, enseignes, annonces et autres documents et objets de publicité.

TITRE II

Dispositions spéciales aux vins importés

Art. 6. — Par dérogation aux dispositions de l'article 213 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes, les vins importés de l'étranger, des colonies françaises et pays de protectorat, à l'exception :

1° Des vins en provenance de l'Algérie, et 2° dans la limite du contingent annuel admis en franchise des droits de douane, des vins en provenance de la Tunisie, doivent être conservés sans coupage par les marchands de boissons en gros

Après vérification par les employés des contributions indirectes, les vins importés, reçus par les marchands en gros, sont logés dans des vaisseaux, caisses ou casiers sur lequels doivent figurer en caractères apparents, imprimés ou peints, d'au moins 3 centimètres de hauteur, l'indication du pays d'origine et la mention du degré alcoolique réel.

Art. 7. — Tout marchand de vins en gros est soumis à la tenue d'un compte spécial d'entrée et de sortie des vins importés assujettis aux prescriptions de l'article précédent. Ce compte, arrêté mensuellement par pays d'origine et degré alcoolique réel, doit être tenu à la disposition des employés des contributions indirectes et des agents chargés de la répression des fraudes.

Les inscriptions d'entrée et de sortie sont faites de suite et sans aucun blanc, sur ce registre qui devra être conservé pendant cinq ans. Elles indiquent distinctement par pays d'origine et par degré alcoolique réel les quantités de vins reçues ou expédiées, ainsi que le numéro et la date de la pièce de régie qui les a accompagnées. Les quantités existant en la possession des marchands en gros, à la date de publication du présent décret, seront déclarées à la re-

cette buraliste des contributions indirectes et inscrites par les intéressés à l'entrée du compte.

Les vins importés, utilisés à la préparation des vins médicamenteux et des apéritifs placés sous le régime fiscal des spiritueux, seront inscrits en sortie de compte spécial. A cet effet, la déclaration de fabrication prévue à l'article 61 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des lois en matière de contributions indirectes, mentionnera le pays d'origine, le volume et le degré alcoolique des vins à employer.

Lors des recensements effectués par le service des contributions indirectes, la balance du compte sera établie par pays d'origine et par degré alcoolique réel des vins. A l'inventaire annuel de clôture, les quantités reconnues en magasin seront reprises à compte nouveau.

Sauf justifications probantes fournies par le négociant, si les manquants constatés excèdent 5 p. 100 des quantités prises en charge depuis le précédent inventaire, ils seront présumés provenir d'enlèvement frauduleux.

Art. 8. — Les détaillants de boissons qui achètent, veulent ou mettent en vente autrement qu'en bouteilles des vins importés assujettis aux prescriptions de l'article 6 ci-dessus, seront tenus d'avoir un registre spécial, dont la représentation pourra être exigée par les employés des contributions indirectes à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions et par les agents chargés de la répression des fraudes.

Ce registre, qui doit être conservé pendant cinq ans, mentionnera, distinctement par pays d'origine et par degré alcoolique :

1° Les quantités de vins importés, possédées par le débitant à la date de promulgation du présent décret ou reçues par lui, ainsi que les numéro et date de la pièce de régie ayant légitimé leur introduction ;

2° Les quantités de ces mêmes vins vendues ou livrées avec, s'il y a lieu, l'indication du numéro et de la date de la pièce de régie pour les accompagner.

Les inscriptions seront faites au fur et à mesure des réceptions ou livraisons Toutefois, les livraisons à emporter dans les limites de la tolérance et à consommer sur place pourront faire l'objet d'une inscription globale en fin de journée.

Pour la vérification du compte, les boissons en la possession du débitant pourront être recensées ; sauf justifications probantes fournies par le négociant, si cette opération fait ressortir des manquants supérieurs à 5 p. 100 des quantités inscrites aux entrées depuis le précédent recensement, ces manquants seront réputés provenir de manœuvres irrégulières.

En aucun cas, le détaillant qui livre, à la vente, des vins importés, ne pourra être autorisé à détenir des registres de laissez-passer.

Art. 9. — Les dispositions des deux derniers paragraphes de l'article 3 du présent décret sont applicables aux susdits vins importés dont les récipients doivent porter en outre l'indication du degré alcoolique réel.

Art. 10. — Le présent décret est applicable à l'Algérie. Toutefois, les attributions dévolues au service des contributions indirectes seront exercées, en Algérie, par le service des contributions diverses.

Art. 11. — Les dispositions du présent titre ne sont pas applicables aux vins expédiés à destination de la France ou de l'Algérie avant le 15 février 1930.

Art. 12. — Le président du Conseil, ministre de l'Intérieur, les ministres de la Justice des Finances, du Commerce et de l'Industrie, et de l'Agriculture sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 8 février 1930.

Gaston Doumergue.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 175 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 30. Vins blancs, de 2 fr. 30 à 2 fr. 40.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges, du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 550 à 600 fr. ; 2e choix, de 450 à 550 fr. Gros plants 1929, de 150 fr. à 200 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929, 12 avril 1930 : Rouge, 6 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Vins pour la distillerie, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, 590 à 575 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à » fr.

Midi. — *Nîmes (30 juin 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré, supérieurs, de » fr. » à 10 fr. 50 le degré. Costières, de 11 fr. 50 à » fr. » le degré. Picpoul, de 10 fr. » à 11 fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de 765 fr. à 775 fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 415 fr. à 425 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré.

Montpellier (1er juillet). — Vins rouges 1929 : de 8° à 10°, de 75 à 90 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 95 à 115 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de 900 à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, 820 fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de 825 à 830 fr. ; rectifié de 95 à 97°, de 1.000 à 1.020 fr.

Béziers (13 juin). — Récolte 1929 : Vins rouges de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Rosés, de » à » fr. » le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 juin 1930. Vins, de 9 fr. » à 12 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (28 juin 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 10 à 11 fr. le degré. Forte tendance à la hausse. Alcools : 500 hectos alcool rectifié 1.000 fr. l'hecto livraison en septembre.

Carcassonne (5 juillet). — Vins rouges 1929, de 11 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, » à » fr. Vins blancs fins (enbouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 130 fr. » à 138 fr.; orges, 63 fr. » à 80 fr.; escourgeons, 62 fr. à 70 fr.; maïs, 90 fr. » à 93 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 53 fr. à 68 fr.; sarrasin, 72 fr. à 74 fr. »; avoines, 52 fr. » à 63 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 101 fr. 91 à » fr. ». Buenos-Ayres, 95 fr. 50 à » ». Chicago, 85 fr. 62. — Sons, 22 fr. à 27 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 24 à 27 fr.; remoulages, de 50 à 55 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, du Midi, de » à » fr.; de Paris, 40 à 60 fr. — Hollande commune, de » à » fr.; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr.; Saucisse rouge, de 45 fr. à 50 fr.; Saint-Malo, 60 fr. à 70 fr.: Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 155 fr. à 190 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 330 fr. à 360 fr.; foin, 310 fr. à 350 fr.

Semences fourragères. — Trèfle, » fr. à » fr.; betteraves, » fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 185 fr.; vescillons, 125 à 128 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 270 à 280 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 98 fr.; d'arachide blanc extra, 87 fr. à » fr.; Coprah, 65 fr. »; Arachides courant, 63 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 900 fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 226 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 24 fr. ». — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 9 fr. 50 à 38 fr. ». — Porcs, 8 fr. » à 19 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 72 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » fr. » à » fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), » fr. » à » fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 133 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Abricots du Midi, de 500 à 1.000 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 400 à 1.000 fr. — Pommes d'Australie, de 500 fr. à 650 fr. — Prunes d'Espagne, de 350 fr. à 500 fr. — Citrons, de 400 à 480 fr. — Bananes, de 350 à 500 fr. les 100 kgs. — Cerises de Paris, de 200 à 500 fr. — Fraises de Paris, de 500 à 900 fr. — Asperges en vrac, de 150 à 600 fr. les 100 kg. — Choux nouveaux, 40 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs, 50 à 225 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 400 à 450 fr. — Laitues de Paris, de 40 à 140 fr. le cent. — Haricots verts du Midi, de 100 à 450 fr. — Pois verts de Paris, de 50 à 220 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 30 à 75 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE